Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя школа № 6 им. А.С. Макаренко»

**Конкурсно-познавательная игра**

**«Мастерская кулинаров»**

Выполнила: Пимкина Светлана Васильевна,

учитель начальных классов,

высшей квалификационной категории

г.о.г. Арзамас, 2024г.

**Пояснительная записка**

Перед современным российским обществом и образованием стоит цель воспитания личности, свободной, способной к активной, творческой трудовой деятельности. Интерес и уважение к профессии, труду следует воспитывать с первых дней учёбы, осуществляя трудовое воспитание и профессиональное самоопределение.

Подготовка школьников к обоснованному выбору профессии представляется одной из важных задач школьного обучения и воспитания. Профориентационная работа сегодня - неотъемлемая часть программы повышения качества образования.

Цель профориентационной работы в начальной школе: расширение знаний о мире профессий и формирование интереса к познанию и миру труда.

     В начальной школе, когда учебно-познавательная деятельность становится ведущей,  важно расширить представления о различных профессиях. Именно на этой стадии очень важно создать максимально разнообразную палитру впечатлений о мире профессий, чтобы затем, на основе этого материала, ребенок мог анализировать профессиональную сферу более осмысленно и чувствовать себя более уверенно. Профориентационная работа в школе способствует всестороннему развитию личности.

**Цель:** создание условий для формирования представлений о мире профессий

**Задачи:**

**Образовательные:** обогатить знания о разнообразии профессий, их роли в жизни людей.

**Развивающие:** содействовать формированию и развитию учебно-информационных умений и навыков младших школьников, содействовать развитию коммуникативной культуры учащихся, развитие кругозора, мышления, внимания, наблюдательности.

**Воспитывающие:** способствовать сплочению классного коллектива, помочь учащимся осознать ценность совместной деятельности, воспитывать уважение к труду, к людям любой профессии.

**Планируемые результаты:**

**Предметные:** усвоение представлений о кулинарных профессиях: повар, кондитер, пекарь, пиццмейкер, их роли в жизни людей.   
**Метапредметные:**

**познавательные УУД:** умение ориентироваться в учебной, дополнительной литературе, словарях; использовать интернет технологии, активизация интеллектуальной деятельности учащихся.

**коммуникативные УУД:** ведение диалога, признание возможности существования различных точек зрения и права каждого иметь свою; выражение своего мнения и аргументация своей точки зрения; уважительное восприятие других точек зрения.

**регулятивные УУД:** способность умению планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации.

**Личностные УУД:** воспитание доброжелательного и заботливого отношения к людям труда разных профессий, стремление к совершенствованию собственного развития.

**Оборудование:**

компьютер, экран и проектор, толковый словарь С. И. Ожегова, раздаточный материал, презентация конкурсно-познавательная игра «Мастерская кулинаров», кухонные инструменты, 4 мешка, солёное тесто, продукты для приготовления бутербродов.  
**Подготовительная работа:**

Подготовительная работа осуществлялась за месяц до проведения воспитательного мероприятия. Проводилась она на уроках окружающего мира, литературного чтения, изобразительного искусства и во внеклассной работе.

1. Анкетирование;

2. Дидактические игры «Когда я стану взрослым» «Угадай, кем я работаю?», «Узнай по жестам»;

3. Загадывание загадок о профессиях;

4.Разучивание стихов, песни;

5. Подбор и иллюстрирование пословиц о труде;

6. Творческая работа «Профессии моих родителей».

7. Проект «Кулинарная книга».

**Ход мероприятия:**

**I. Организационный момент**

**Ведущий:**

Гости, кажется, на месте,

Зал давно уже готов.

Надо заглянуть нам вместе

В славный город мастеров!

Звучит спокойная мелодия, входит мадам Кулинария.

**II. Актуализация знаний обучающихся**

**Мадам Кулинария:**

О царство кухни! Кто не восхвалял  
Твой синий чад над жарящимся мясом,  
Твой легкий пар над супом золотым?  
Петух, которого, быть может, завтра  
Зарежет повар, распевает хрипло  
Веселый гимн прекрасному искусству,  
Труднейшему и благодатному...[Электронный ресурс: 1]

**Ведущий:** Ребята, а как вы думаете, о каком искусстве рассказала нам мадам?

**Дети:** Это искусство называется Кулинария. **Слайд 2**

**III. Формулирование проблемы. Проблема**.

**Мадам Кулинария:** Вы правы. Я, Мадам Кулинария. Пожаловала в гости к вам, ребята. А, вы знаете, что такое кулинария?

**Дети:** ответы детей.

**IV. Поэтапное решение проблемы.**

**Ведущий:** Давайте, обратимся к толковому словарю С. И. Ожегова и раскроем смысл этого слова:

**Дети: 1. Кулинария** - искусство приготовления пищи. **2.Кулинария** – магазин готовых блюд и пищевых полуфабрикатов.

**Мадам Кулинария:** Молодцы, ребята. Я рада, что вы знаете обо мне.

Приготовление пищи - это древнейшее искусство. Много лет назад в Древней Греции существовала богиня Кулине. **Слайд 3** Ею восхвалялись и любили её. И сейчас всякий раз, садясь за стол, мы поклоняемся этой музе, не уставая восхвалять тех, кто каждый день творит произведения кулинарного искусства.

Я пришла не одна. Вместе со мной пожаловал мой помощник Артёмчик. Он так хочет с вами подружиться и рассказать много полезной информации.

**Помощник:** Кулинария как наука возникла в России лишь в конце XVIII века. Развитие профессиональной кулинарии связано с появлением предприятий внедомашнего питания. Возникли они еще в Древней Руси. Вначале это были корчмы (от славянского корня «корм»), в которых путники могли найти приют и пищу. Затем появились придорожные трактиры (от лат. «trakt» — путь, поток) — гостиницы с обеденным залом и кухней. В то же время наряду с трактирами в крупных городах России стали появляться рестораны. В России первая кулинарная книга «Поваренные записки» была составлена в 1779 г. Первая кулинарная школа была открыта в Петербурге 25 марта 1888 г. по инициативе профессора И. Е. Андриевского и кулинара Д. В. Каншина.

**Мадам Кулинария:** Ребята, всякий раз, садясь за стол, мы восхваляем тех, кто каждый день творит произведения кулинарного искусства. Какие кулинарные профессии вы знаете?

**Дети:** ответы детей.

**Ведущий:** Сейчас мы с вами просмотрим видеофильм «Дело вкуса» на интерактивной цифровой платформе «ПроеКТОриЯ».Смотрим внимательно и запоминаем материал.

**Ведущий:** Ребята, понравился вам видеофильм? А что больше всего заинтересовало?

**Дети:** ответы детей.

**Ведущий:** Да, вы узнали множество интересных фактов о кулинарном деле, тонкостях работы повара и перспективах для развития карьеры. Все полученные знания вы сможете сейчас применить на деле - во время конкурсно-познавательной игры «Мастерская кулинаров».

**V. Работа в группах**

**Ведущий:** Сегодня мы более подробно познакомимся с самыми вкусными профессиями. А для этого мы разделимся на 4 команды и проведём среди них соревнование.

Разрешите, представить наше жюри… (Мадам Кулинария, помощник, 1 родитель, 1 учащийся)

**Ведущий:** Жюри будет оценивать работу наших команд и выберет лучшую.

**Ведущий:** Давайте вместе попробуем заглянуть в мир кулинарных профессий.

Приглашаем сегодня, гости,  
В кулинарную игру на час,  
Где живут морковка, картошка,  
Капуста, - все приветствуют вас;  
Где в огородах прекрасных  
Огурцы, кабачки, помидоры живут.  
И поверьте, друзья, не напрасно  
На часок вы задержитесь тут.[Электронный ресурс: 2] **Представление команд:**

**1. Команда «Поварята» Слайд 4**Мы, веселые поварята,  
Хотим открыть для вас секрет,  
Что в доме главное - обед.  
Готовить надо вкусно –  
И вам не будет грустно.  
**2. Команда «Кондитеры» Слайд 5**

Мы – смешные кондитеры,

Сладостей любители.

Хороши варенье, джемы,  
Торты, муссы и безе.  
Но песочное печенье –  
Это просто объеденье.

**3. Команда «Пекари» Слайд 6**

« Хороший пекарь - лучший лекарь!»

Много в мире есть профессий

Самых славных, самых нужных,

Но заверим мы вас дружно:

Пекарь всех чудесней!

**4. Команда «Пиццмейкеры» Слайд 7**

Команда наша так умеет

Готовить пиццу,

Просто класс!

Её творенье, наслажденье.

Ну просто сказка, объеденье,  
Мысли, творчества полет.  
Тот, кто пробовал, поймет.

**Ведущий:** Кухня – непростое ремесло.  
Чистим, моем, режем и солим.  
Жарим, парим, тушим и варим.  
Чтоб скорее стол накрыть,  
Чтоб вернее победить,  
Нужно только про улыбку,  
Очень важно про улыбку,  
Нам не позабыть.  
Поэтому конкурсы, мы постараемся совместить с нашими улыбками.

**Конкурсы:**

**1. Конкурс «Разминка» Слайд 8**

**Ведущий:** Владение кулинарией требует большого объёма знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции, чтобы соответствовать современным требованиям. Какими качествами должны обладать повара, пекари, кондитеры, пиццмейкеры? За каждое правильный ответ- качество команда получает балл.

**Ведущий:**

Нам так предназначено, нам так суждено  
Берегиней в доме быть, хранить тепло.  
По хозяйке судят люди о семье,  
А достаток в доме виден на столе.

В наших командах присутствуют мамочки- хранительницы очага. Предоставим слово им.

**2.Конкурс «Ай да, и шустрая я повариха!» (для родителей) Слайд 9**

Прежде чем приступить к приготовлению блюд каждый из участников (родитель) команды должен надеть фартук и колпак, сесть на стул и сказать, Ай да, и шустрая я повариха! Какая команда быстрее и без ошибок справится с заданием, та и выигрывает.

**Ведущий:** Мадам Кулинария пришла не с пустыми руками, а с кухонными помощниками.

**3. Конкурс «Загадочный мешок?». Слайд 10**По одному члену из каждой команды на ощупь пытаются отгадать содержимое мешка. (В мешке: блюдце, шумовка, ложка, вилка, кружка, нож, сито и т. д.). Победителем считается тот, кто назвал большее количество предметов.  
**Флешмоб «Весёлые поварята»**

**Ведущий:**

Хлеба мягкого кусок,

Сверху колбаса, чеснок.

Сам он просится к нам в рот,

Аппетитный... **(Бутерброд)**

**4. Конкурс «Аппетитный бутерброд» Слайд 11**

Каждая команда получает продукты, из которых нужно приготовить удивительный аппетитный бутерброд.

**Ведущая:** Скоро сказка сказывается, да не скоро дело делается. Пока команды готовят, мы поиграем с болельщиками.

**Кулинарная викторина:**

1. Суп из капусты? (Щи)

2. Зеркальная рыба? (Карп)

3.Что подают в конце обеда? (десерт)

4. «Одежда» варёной картошки? (мундир)

5. Традиционный русский напиток? (квас)

6. Красный жгучий овощ? (перец).

7. Торт императора? (Наполеон)

8.Жаровня для шашлыка? (мангал)

9. Засахаренная фруктовая долька? (цукат)

10. Полуфабрикат для хлебных и мучных кондитерских изделий? (тесто)

11. Сырым не едят, а вареным выбрасывают. Что это? (Лавровый лист)

12. Оно было ритуальным блюдом еще у языческих народов, является символом Солнца. (Блины)

13 Изделие из пресного или слоеного теста в виде корзиночки. Используется для подачи холодных закусок, салатов, икры. (Тарталетки).

**Ведущий:**" Мы живем не для того, чтобы есть, а едим для того, чтобы жить" (Сократ). Как вы понимаете смыл этих строк?

**Дети:** ответы детей.

**Ведущий:** Любому повару необходимо знать всё о составе пищи и её калорийности, о физиологии питания, о гигиене, о правилах составления меню. Вот и вам сейчас придётся произвести расчёт продуктов, необходимых для приготовления печенья.

**5. Конкурс «Расчёт» Слайд 12**

Каждая команда должна рассчитать количество ингредиентов, необходимых для приготовления песочного печенья.

**6. Конкурс «Испечь баранку» Слайд 13**

Сейчас наши повара покажут кулинарное искусство. Они испекут баранки. На столах лежит солёное тесто. По сигналу участник команды подбегает к столу и лепит баранку, затем кладёт её на тарелку. Задача -чья команда быстрее испечёт баранки.

**7. Конкурс для капитанов «Продолжи пословицу» Слайд 14**

**Ведущий:** Какая же хозяйка не хочет блеснуть своими кулинарными способностями? Сегодня на ваш суд наши команды представили свои любимые блюда.

**8. Конкурс «Домашнее задание» Слайд 15**

Каждая команда делится любимым рецептом и показывает приготовленное ими блюдо.

**VI. Итог**

**Ведущий:**  
Сколько мастеров у нас!  
По кулинарии вы показали высший класс!  
**Ведущий:** Пока жюри подводит итоги, ребята исполнят для вас песню «Мастерская кулинаров» на мотив «Удивительный сосед».

**Мадам Кулинария:** Дорогие ребята и родители, вот и подошло к завершению наше замечательное мероприятие, знакомство с самыми вкусными профессиями «Мастерская кулинаров». Вы показали себя творческими, знающими личностями в области кулинарии. Я вами очень довольна!

Победителей давайте приветствовать,

Лучших команд аплодисментами и призами чествовать.

Жюри подводит итоги. Награждение.

**VII. Рефлексия**

**Мадам Кулинария:** Ребята, прощаясь с вами, мне хотелось бы узнатьпонравилось ли вам игра? Что особенно? Как вы оцениваете свою работу в ней? У нас на столе лежит тарелка с конфетами, если довольны собой берёте конфету с малиной, не довольны – с лимоном, с мятой – вам было безразлично.

**Ведущий:**

“Земля и потому ещё щедра,  
Что в мире существуют повара.  
Благословенны их простые судьбы,  
А руки словно помыслы чисты.  
Профессия у них добро по сути.  
Злой человек не встанет у плиты”.

Р. Рождественский[Электронный ресурс: 2]  
Спасибо всем за внимание!

**Литература**

1. Алферов Л.А. Увлекательная кулинария - М.; - Знание, 2010, С. 29

2.Астахова Т. Н. И каждой профессии - слава и честь! / Т. Н. Астахова // Читаем, учимся, играем.- 2008.- № 6.- С. 85-89

3. Дик Н.Ф. Книга учителя начальных классов -2008.-с.291

**Интернет-ресурсы**

1.<https://www.youtube.com/watch?v=YVNCcjIsXHE>  Все профессии важны

2.<https://ped-kopilka.ru/> Стихи

3.<https://zagadka-otvet.ru/zagadki-pro-politsejskogo.html> Загадки

4.Интерактивная цифровая платформа «ПроеКТОриЯ» видеофильм «Дело вкуса»